

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

- a. CV. Cita Nasional merupakan perusahaan milik perseorangan yang bergerak dalam bidang pengolahan susu segar menjadi susu pasteurisasi dan yogurt dan terletak di Jalan Raya Kopeng Km 5 Desa Sumogawe, Kecamatan Getasan, Kabupaten Semarang, Jawa Tengah.
- b. Tata letak ruang pabrik di CV. Cita Nasional berdasarkan tata letak campuran.
- c. Struktur organisasi yang digunakan CV. Cita Nasional adalah struktur organisasi lini dan staf.
- d. Jumlah karyawan CV. Cita Nasional sebanyak 90 orang
- e. Bahan baku utama yang digunakan adalah susu segar yang diperoleh dari KUD (Koperasi Unit Desa) daerah seperti Andini, Cepogo, Wahyu Agung, dan Sidodadi.
- f. Bahan pengemas untuk susu pasteurisasi cup adalah *polypropylene* (PP), sedangkan untuk susu pasteurisasi purepack menggunakan plastik *polyethylene* (PE). Untuk yogurt *cup*, kemasan yang digunakan adalah kemasan PP, dan untuk yogurt botol menggunakan kemasan PET (*polyethylene terephthalate*).
- g. Salah satu produk dari CV. Cita Nasional adalah susu pasteurisasi dan yogurt dengan urutan proses pengolahan susu pasteurisasi adalah *mixing* dengan bahan pembantu, homogenisasi, pasteurisasi, penyimpanan dalam tangki dengan suhu 4°C, *filling*, pengemasan, penyimpanan dalam suhu 4°C, sedangkan urutan proses pengolahan yogurt adalah inokulasi, inkubasi, pencampuran dengan bahan

pembantu, pengemasan, dan penyimpanan suhu 4°C

- h. Sumber daya yang digunakan oleh CV. Cita Nasional meliputi sumber daya manusia yang didapat dari tenaga kerja lokal dan sumber daya air yang diperoleh dari air sumur yang telah dilakukan water treatment.
- i. Sanitasi CV. Cita Nasional meliputi sanitasi ruang produksi, mesin dan peralatan, pekerja, bahan baku dan bahan pembantu serta produk dan semuanya telah dilaksanakan di CV. Cita Nasional.
- j. CV. Cita Nasional melakukan pengawasan mutu mulai dari bahan baku dan bahan pembantu sampai proses produksi.
- k. Pengolahan limbah yang dilakukan CV. Cita Nasional adalah pengolahan limbah padat, dan pengolahan limbah cair.

13.2. Saran

CV. Cita Nasional masih perlu meningkatkan sanitasi dari pekerja pengawasan mutu produk akhir sehingga dapat mencegah kemungkinan kerusakan produk baik yang akan dipasarkan maupun yang telah dipasarkan sehingga mampu mengurangi kerugian dari perusahaan secara signifikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M.R. dan M.O. Moss. 1995. Food Microbiology, Cambridge.
- Ambarsari, I., Qanytah, dan Sudaryono, T. 2012. Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi dalam Berbagai Jenis Kemasan. Jurnal Litbang Pertanian 32 (1) : 10-19.
- Assauri, S. 2008. Manajemen Produksi dan Operasi. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Arpah, M. 1993. Pengawasan Mutu Pangan. Tarsito. Bandung.
- Fardiaz, S. 1992. *Analisa Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Friend, B. A & K. M. Shahani. 1985. Fermented Dairy Products. In : The Practice of Biotechnology Current Comodity Products. Perganon Press, New York.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *SNI 01-3141-1998 Susu Segar*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan Wootton. 2007. *Ilmu Pangan Edisi ke-4*. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Chaplin, M. 2005. *Pectin*. <http://www.isbu.ac.uk/water/Pectin.htm> (diakses 3 Februari 2005)
- Chiellini, E. (2008). *Environmentally Compatible Food Packaging*. Boca Raton : CRC Press.
- Considine, D.M. dan G.D. Considine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Hadiwiyoto, S. 1983. *Teori dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya*. Yogyakarta: Liberty.

- Hariandja, M.T.E. 2002. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Grasindo
- Heizer, J. dan Render, B. 2006. *Manajemen Operasi*, Edisi 7. Jakarta. Helfrich, W. & D. C. Westhoff. 1980. *All About Yoghurt*. Prentice-Hall Inc, New York.
- Hui, Y.H. 1992. *Dairy Science and Technology Handbook. Vol. 2. Product Manufacturing*. New York: VCH Publishers, Inc.
- Indraswati, D. 2017. *Pengemasan Makanan*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan
- Ivancevich, J. 2007. *Perilaku dan Manajemen Organisasi*. Jakarta: Erlangga.
- Kementerian Lingkungan Hidup Republik Indonesia. 2014. *Baku Mutu Air Limbah*. www.djpp.kemenumham.go.id (diakses 18 Mei 2019).
- Mamuaja, F. C. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado. Unsrat Press
- Marsh, K. and B. Bugusu. 2007. *Food packaging – roles, materials, and environmental issues*. *J. Food Sci.* 72(3): 39-55
- Marriott, N. G. 1999. *Principle of Food Sanitation 4th Edition*. Gaithersburg, Maryland: Aspen.
- Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia. 2004. *Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia No. KEP.100/MEN/VI/2004 Tentang Ketentuan Pelaksanaan Perjanjian Kerja Waktu Tertentu*. Jakarta: Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia.
- Nababan, L.A., I Ketut, S dan Ida, B. N. S. 2014. Ketahanan Susu Segar pada Penyimpanan Suhu Ruang Ditinjau dari Uji Tingkat Keasaman, Didih, dan Waktu Reduktase. *Indonesia Medicus Veterinus* 3(4): 274-282

- Nurhadianty, V., C. Cahyani, W. O. C. Nirwana, dan L. K. Dewi. 2018. Pengantar Teknologi Fermentasi Skala Industri. Malang: UB Press.
- Pitaloka, A.B., N.S. Hidayah, A.H. Saputra, dan M. Nasikin. 2015. Pembuatan CMC dari Selulosa Eceng Gondok dengan Media Reaksi Campuran Larutan Isopropanol-Isobutanol untuk Mendapatkan Viskositas dan Kemurnian Tinggi. *Jurnal Integrasi Proses*. 5(2):108–114.
- Prasetyo, B.B, Purwadi, dan D. Rosyidi. 2015. Penambahan CMC (*Carboxy Methyl Cellulose*) pada Pembuatan Minuman Madu Sari Buah Jambu Merah (*Psidium guajava*) Ditinjau dari pH, Viskositas, Total Kapang dan Mutu Organoleptik, *Skripsi S-1*, Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya, Malang.
- Rahayu, W.P. dan W. Christanti. 1991. Pembuatan Soyghurt Berflavor Buah dan Mutunya Selama Penyimpanan, *Bul. Pen. Ilmu Tek. Pangan III*. (1):59-74.
- Rao, P. N. 2000. *Manufacturing Technology: Metal Cutting and Machine Tools*. New Delhi: Tata McGraw-Hill Publishing Company Limited
- Rifa'I, H.M. dan M. Fadhil. 2013. *Manajemen Organisasi*. Bandung: Citapustaka Media Perintis.
- Robertson, G. L. (2010). *Food packaging and shelf life: A practical guide*. Boca Raton: CRC Press.
- Rodriguez, A., Nerin, C. dan Batlle, R. 2008. *New Cinnamon Based Active Paper Packaging Against Rhizopus stolonifer Food Spoilage*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 56: 6364-6369
- Rowe, R.C. 2003. *Handbook of Pharmaceutical Excipients Fourth Edition*. London: American Pharmaceutical Excipients.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Yoghurt. Badan Standarisasi Nasional
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Air. Badan Standarisasi Nasional

- Sucipta, I. N., Ketut S., dan Pande K. D. K. 2017. *Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Denpasar: Udayana University Press
- Sukoco, B.M. 2007. *Manajemen Administrasi Perkantoran Modern*. Jakarta: Erlangga.
- Tamine, A. Y., & Robinson, R. K. (2007). *Tamine and Robinson's yogurth: Science and technology*. Boca Raton : CRC Press.
- Winamo, F.G. 1992. *Kimia Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.